

Eriscay | RÉCEPTIONS



PLATEAUX REPAS
CARTE PRINTEMPS 2022

VALABLE à PARTIR DU 28 MARS
BOUTIQUE.ERISAY-TRAITEUR.FR

La MAISON ERISAY

Traiteur depuis près de 50 ans, Érisay Réceptions est le fruit d'un amalgame subtil entre tradition culinaire artisanale, rigueur et convivialité.

La qualité de nos prestations repose sur une sélection rigoureuse des meilleurs produits locaux, et sur une cuisine alliant finesse et créativité 100 % faite maison.

Nos différentes gammes de plateaux repas ne dérogent pas à la règle : ils sont élaborés à partir de produits frais préparés à la demande, et «juste à temps», grâce à une brigade spécialement dédiée.

La maison ERISAY étant soucieuse de notre environnement, nous évitons autant que possible d'avoir recours au plastique pour les contenants de nos plateaux repas. Les matériaux utilisés sont recyclés et/ou recyclables.

Les ESSENTIELS



Les BISTROTS CHICS



Les PRESTIGES

Découvrez nos nouvelles gammes de plateaux repas, idéales pour les déjeuners au bureau, les repas d'affaires, les séminaires ou tout autre évènement professionnel pour lequel vous souhaiteriez régaler vos collaborateurs et/ou vos clients.

Nos plateaux sont adaptés pour manger sur le pouce sans négliger les qualités nutritionnelles et gustatives d'un repas équilibré.

LES ESSENTIELS

« ALBINONI » - 21,90€ TTC

Houmous de betterave, blinis au blé noir
Filet de poulet crème zaatar
Garniture du jour
Banana Bread
1 pain + Eau de source 50cl



VIANDE

« Bizet » - 21,90€ TTC

Clafoutis de chèvre et épinards
Pavé de veau mayonnaise à l'ail des ours
Garniture du jour
Fraîcheur citron, agrumes et fleur de thym
1 pain + Eau de source 50cl



VIANDE

« VERDI » - 21,90€ TTC

Salade d'artichauts aux agrumes et échalotes
Bœuf sauce tomates séchées,
pequillos et basilic
Garniture du jour
Cookie pécan, noisette et chocolat noir
1 pain + Eau de source 50cl



VIANDE



VIANDE - SANS GLUTEN*

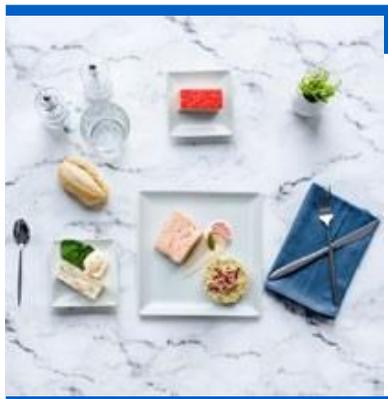
« STRAUSS » - 21,90€ TTC

Tartare de céleri branche et fenouil
Poulet au pistou de noix
Salade de légumes printaniers
Flan chocolat et muscovado
1 pain (sans gluten) + Eau de source 50 cl

* Traces possibles de gluten

Livraison gratuite sur l'axe Paris/Rouen le matin !





POISSON

« **BERLIOZ** » - 21,90€ TTC

Terrine de la mer sauce citron vert
 Saumon crème de radis
 Garniture du jour
 Entremet Fraise basilic
 1 pain + Eau de source 50cl

« **BRAHMS** » - 21,90€ TTC

Feuilleté de poireaux et chèvre frais
 Merlu crème de petits pois
 Garniture du jour
 Trilogie de chou
 1 pain + Eau de source 50cl



POISSON



VÉGÉTARIEN

« **DEBUSSY** » - 21,90€ TTC

Tartare de petits légumes
 Crémeux de carottes, salade de risetti aux poireaux
 Salade de fruits frais
 1 pain + Eau de source 50 cl

« **MASSENET** » - 21,90€ TTC

Guacamole de petits pois menthe
 et piment d'Espelette
 Purée de chou-fleur
 Salade d'artichauts, agrumes et feta
 Chocolat-gingembre et confit de poire
 1 pain (sans gluten) + Eau de source 50 cl



VÉGÉ - SANS GLUTEN*

* Traces possibles de gluten

LES BISTROTS CHICS

« HAENDEL » - 29,50€ TTC

Tartare de pommes et de boudin noir
Poulet, pickles de carottes à la badiane
Risotto de pâtes fregola
Fromage
Opéra aux noix de pécan
1 pain + Evian 50 cl



VIANDE

« VIVALDI » -29,50€ TTC

Wrap au chou kale, oignons confits et feta
Pintade sauce shiitake et soja
Nouilles de riz au sésame grillé
Fromage
Tiramisu café et Amarena
1 pain + Evian 50 cl



VIANDE

« GARNIER » - 29,50€ TTC

Terrine de bœuf et carottes en gelée
Rumsteak de bœuf, béarnaise
Gratin de chou-fleur
Fromage
Trilogie de choux
1 pain + Evian 50 cl



VIANDE

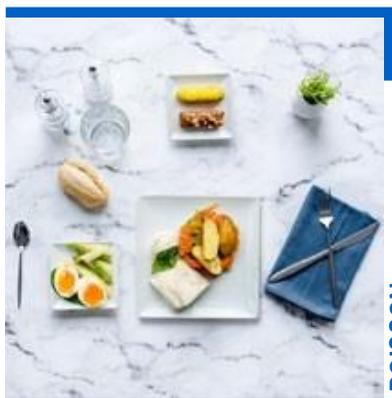
« PUCCINI » -29,50€ TTC

Pressé de volaille aux fruits secs
Veau crème d'ail noir
Légumes printaniers
Fromage
Mi-cuit chocolat cœur framboise
1 pain + Evian 50 cl



VIANDE





POISSON

« **SATIE** » - 29,50€ TTC

Duo d'asperges et œuf mimosa
Cabillaud crème d'haddock
Légumes printaniers
Fromage
Duo de financier noisette et éclair citron
1 pain + Evian 50 cl

« **Ravel** » - 29,50€ TTC

Tartare de maigre au citron confit
Filets de maquereaux au vin blanc
et vinaigre de cidre
Salade de pâtes langue d'oiseau
Fromage
Choco-gingembre et confit de poire
1 pain + Evian 50 cl



POISSON

« **BACH** » -29,50€ TTC

Salade de pois chiche au citron
Merlu et Ketchup de carottes
Quinoa façon taboulé Libanais
Ananas poêlé, mangue et streusel coco
1 pain (sans gluten) + Evian 50 cl



POISSON - SANS LACTOSE
SANS GLUTEN*

« **LITZ** » - 29,50€ TTC

Haddock fumé et crème d'anis vert
Saumon sauce betterave basilic
Duo d'asperges rôties
Fromage
Mousse chocolat
1 pain sans gluten + Evian 50 cl



POISSON - SANS GLUTEN

* Traces possibles de gluten

LES BISTROTS CHICS VEGE-VEGAN

«SCHUMANN» 29,50€ TTC

Salade gourmande de riz sauvage
Salade Thaï aux légumes croquants
Nouilles de riz au sésame
Tartare pomme, kiwi et menthe
1 pain + Evian 50 cl



VEGAN

«WAGNER» - 29,50€ TTC

Trio de houmous et blinis au sarrasin
Salade de risetti poireaux et asperges
Fromage
Ananas poêlé, mangue et streusel coco
1 pain + Evian 50 cl



VEGETARIEN

« Monteverdi » - 29,50€ TTC

Purée de chou-fleur et feta
Salade de penne au pesto de noix
Tombée de pleurotes, shiitake
et champignons de Paris
Fromage
Opéra aux noix de pécan
1 pain + Evian 50 cl



VEGETARIEN

